

Osieck, dnia 8.11.2018r.



Gmina Osieck
ul. Rynek 1, 08-445 Osieck
powiat: otwocki, woj. mazowieckie
tel. (25) 685-70-26, fax. (25) 685-70-90
e-mail: ugosieck@gminaosieck.pl

ZP. 271.25.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych na „Usługę cateringu dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Augustówce”

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa w Augustówce
Ul. Kolejowa 2
08-445 Osieck
Tel/fax 25 685 70 27
e-mail: spaugustowka@gmail.com

Postępowanie prowadzi:
Gmina Osieck
ul. Rynek 1
08-445 Osieck
tel.25 685 70 26, 25 685 70 96
NIP: 826-11-70-716
REGON: 711582285

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CPV: 55 52 4000-9 usługi dostawy

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych posiłków do **Szkoły Podstawowej w Augustówce**.
2. Zamawiający, przewiduje udzielić zamówienia na dostawę – catering posiłków:

Obiad: naprzemiennie: raz zupa, raz drugie danie dostarczone w jednorazowych pojemnikach dla każdego dziecka

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram: 100g ziemniaków, ryżu, kaszy, lub makaronu + 100g mięsa lub ryby + 100g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, gołąbki w ilości 250g + 50 gram surówki.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie tj. obiadu w postaci zupy, drugiego dania - naprzemiennie dla grupy 70 dzieci w okresie od 21.11.2018r. do 21.12.2018r. z możliwością przedłużenia.
- 2) Posiłki będą dostarczane w termosach i jednorazowych pojemnikach wraz ze sztućcami, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- 3) Posiłki będą dostarczane w dniach funkcjonowania Szkoły Podstawowej w Augustówce w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, w wyłączeniu dni świątecznych. Dokładny harmonogram dostaw zostanie ustalony po podpisaniu umowy z Wykonawcą.
- 4) Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku do godziny 11:20.
- 5) Produkty w jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).
- 6) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej dla dzieci w przedziale wiekowym od 6 do 14 lat.
- 7) Posiłki w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
- 8) Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
- 10) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania obiadowe z różnego rodzaju mięsa, półmięśne oraz jarskie) jak również uwzględni urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- 11) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- 12) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
- 13) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 14) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
- 15) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 16) Wyklucza się przygotowanie posiłków dzień wcześniej.
- 17) Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- 18) Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.
- 19) Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia

- 20) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
- 21) Części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom.
- 22) Zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki.
- 23) Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 24) Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, natomiast maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C
- 25) Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.
- 26) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia.
- 27) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 28) Obiady będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godziny 9:00 w dniu bieżącym..
- 29) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 30) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- 31) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 32) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- 33) Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku oraz koszt odbioru pojemników jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.
- 34) Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.

4. Termin wykonania zamówienia;
21 listopada 2018 r. – 21 grudnia 2018 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem, do wykonania zamówienia.
Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał minimum 2 usługi w zakresie świadczenia usługi cateringu dla dzieci w wieku szkolnym, z podaniem ich wartości, daty i miejsca realizacji oraz potwierdzeniem należytego wykonania Zamówienia.

2. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
3. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
4. Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (*załącznik nr 1*).

Oferta powinna:

- a. posiadać datę sporządzenia,
- b. zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- c. być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim,
- d. podpisana czytelnie przez Wykonawcę,

Do oferty obowiązkowo należy dołączyć Oświadczenie Wykonawcy (*załącznik nr 2*).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera na adres: Urząd Gminy Osieck, ul. Rynek 1, 08-445 Osieck - do dnia 15.11.2018r. do godz. 15:30 (decyduje data wpływu). Dopuszcza się składanie ofert drogą e-mailową na adres: inwestycje@gminaosieck.pl

Oferty złożone po terminie lub bez obowiązujących załączników lub podpisane przez osoby, które nie są do tego upoważnione nie będą rozpatrywane.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Niniejsze zapytanie zostało opublikowane na stronie internetowej www.osieck.pl, www.bip.osieck.pl

Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

VII. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
Cena – 100%

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem www.osieck.pl, www.bip.osieck.pl

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji lub wyjaśnień udzielają pracownicy Szkoły Podstawowej w Augustówce: Halina Grzegorzółka i Grażyna Zawada pod numerem telefonu 25 685 70 27 oraz adresem email: spaugustowka@gmail.com

Uwaga:

Klauzula informacyjna dla klientów Urzędu Gminy w Osiecku dotycząca ochrony danych osobowych.

1. Administratorem przetwarzanych danych osobowych w Urzędzie Gminy Osieck w związku z wykonywaniem zadań publicznych jest Wójt Gminy Osieck z siedzibą w Osiecku, ul. Rynek 1, 08-445 Osieck.
2. W sprawach ochrony danych osobowych można kontaktować się obecnie z Inspektorem Ochrony Danych – tel. 515-328-730, email: rodo@gminaosieck.pl, lub pisemnie na adres urzędu.
3. Dane osobowe klientów przetwarzane będą w celu realizacji zadań publicznych określonych przepisami prawa i nie będą udostępniane podmiotom innym, niż upoważnionym na podstawie przepisów prawa.
4. Dane osobowe klientów przechowywane będą do czasu realizacji obowiązku wynikającego z przepisów prawa ustawowego lub prawa miejscowego albo do czasu realizacji określonego zadania/projektu.
5. Klient posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
6. Klient ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Klienta narusza przepisy ochronnych danych osobowych.
7. Podawanie danych osobowych w zakresie wymaganym obowiązującymi przepisami prawa jest obowiązkowe. W pozostałych przypadkach podawanie danych osobowych ma charakter dobrowolny.
8. Dane osobowe klienta nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

WÓJT
Zawacki
mgr inż. Karolina Zowczak